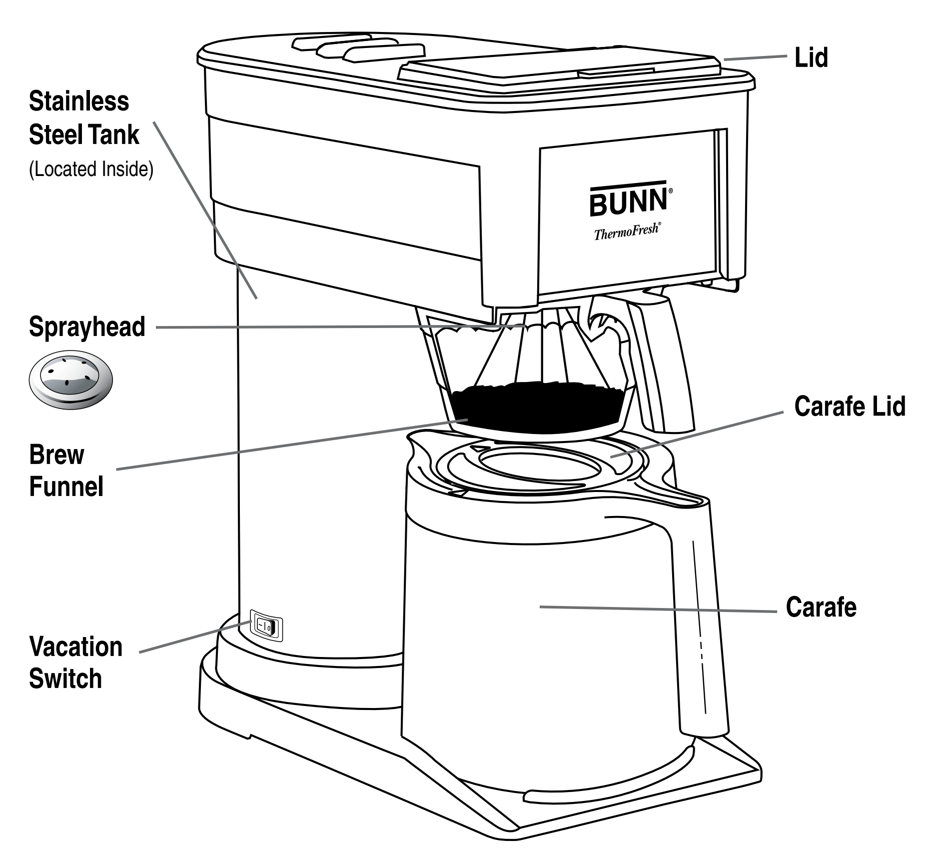
# Use and Care Manual




For use with BTX-B




## SPECIFICATIONS

***Electrical*** - UL and C-UL Listed for Household Use Only. This brewer has an attached, 3-prong grounded cord set and requires 2-wire service with ground, rated 120 volts AC, 7½ amps, single phase, 60 Hz. Components include an 800-watt tank heater and a 34-watt tank “keep warm” heater, 850-watts total.

***Dimensions*** - 15 3/8” high; 7 1/8” wide; 13 7/8” deep

***Brew Capacity*** - Four to 10 five-ounce (5 oz) cups per batch.

***Weight*** - 8.0 pounds; includes decanter, filters, coffee funnel, and deliming tool.

## HIGH ALTITUDE USE

Your BUNN® coffee brewer is designed to operate in most areas of the country. For high altitude use, over 4000 feet, models with a “D” designation should be used.

# Welcome

***Thank you for purchasing a BUNN home brewer. BUNN home brewers are uniquely designed to do exactly what BUNN commercial brewers do: give you great-tasting coffee – quickly, simply and consistently.***

## Table of Contents



---

### Keep this booklet for future reference

Record these numbers from the bottom of your brewer before filling the brewer with water:

MODEL:________________________

DATE CODE:____________________

If you need any assistance, please call us at **1-800-352-BUNN (2866).**
In order to receive full assistance, please have your date code ready when calling for service. (Date code is located on the bottom of your brewer).




WARNING, TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

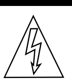
DO NOT DISASSEMBLE THE BREWER

NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY



This symbol alerts you to important operating and service instructions.



This symbol alerts you to the risk of fire or electrical shock in the accompanying message.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow these basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock, and/or personal injury:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Do not place cord, plugs, or brewer in water or liquid.
- Close supervision is necessary when the brewer is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use for extended periods of time and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate the brewer with a damaged cord or plug or if the brewer malfunctions or is damaged in any manner. Return the brewer to an Authorized Service Facility for examination, adjustment, or repair. (Refer to page 10.)
- Using an accessory not evaluated for use with this brewer may cause injuries.
- For household use only. Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place the brewer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use brewer for any other purpose than its intended use.
- Do not place or remove funnel or decanter while brewing.
- Do not use the decanter on a range top or in a microwave.
- Do not set a hot decanter on a cold surface.
- Do not use a cracked decanter or a decanter with a loose or weakened handle.
- Do not pour liquids into the water tank other than water or vinegar solution for cleaning, as specified in this manual.
- Do not clean decanter with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
- When the brewer is idle, the lid should be in the closed position.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is used to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the brewer. The cord should be arranged so that it will not hang over the edge of table or counter where it can be pulled on by children or tripped over.

The extension cord must be a three-wire cord of the three-pronged, three-socketed, grounding type (including grounding conductor).

## GENERAL INFORMATION

**Improper set up will result in permanent damage and void the limited warranty.**

Read and follow the initial set up instructions on page 4.

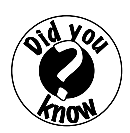
- This brewer is designed to remain plugged in at all times, except during initial set up or when cleaning.
- A vacation switch is provided on the lower side to completely shut off all electrical components when your plans take you away from home for three or more days. Safety features that are designed into the BUNN coffee brewer make the daily use of this switch unnecessary. Press **I** to turn on and press **O** to turn off.
- If the brewer has been shut off or unplugged for an extended period of time, fill the tank with water and allow the water in the tank to heat to the proper temperature before using (about 15 minutes or until the heating sound stops).
- Your BUNN coffee brewer has a specially designed tank to keep the water at the proper temperature. This constant supply of hot water assures correctly brewed coffee in less than three minutes.
- ***(BTX models)*** The brewed coffee flows into an unheated thermal carafe. The double wall stainless steel construction will hold coffee at serving temperature for about two hours at maximum flavor. Pre-heating with hot water will increase the time your coffee stays warm.
- ***(GRX, BX and NHBX models)*** The brewed coffee flows into a glass decanter where it is kept at serving temperature on the porcelain decanter warmer. The warmer is controlled by the lighted on/off switch on the front of the brewer.

**NOTE:** The warmer switch controls only the decanter warmer.

- The decanter lid reduces coffee evaporation and temperature loss.
- While coffee is being brewed, the newest water in the tank is heated to the proper temperature and held until needed.
- When the brewer is not in operation, the lid should be closed. If the lid is left open, water could drip from the sprayhead when cold water is poured in.
- Use CAUTION when dispensing hot water from the brewer. The water is approximately 50°F hotter than what's available from your hot water faucet and is always available for other uses.
- The sprayhead may periodically become loose. Using extreme caution since it may be hot, retighten the sprayhead with your fingertips.

**NOTE:** A severe burn may result if the sprayhead becomes loose and falls off while the coffee is brewing.

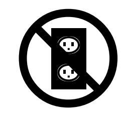
## HOT WATER

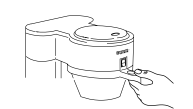
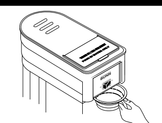
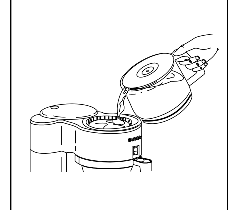
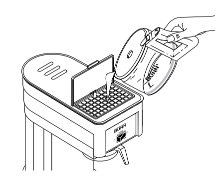
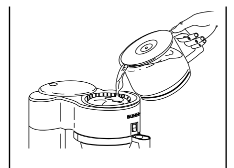
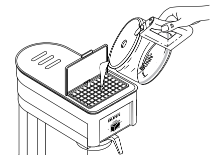
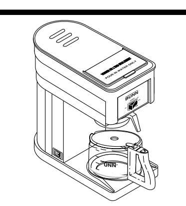



Get hot water anytime. Just leave out the paper filter and coffee from the brew funnel. With funnel in place, pour cold water into brewer and in just minutes you will have hot water.

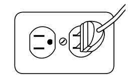
## Initial Set Up Guide

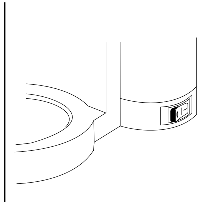
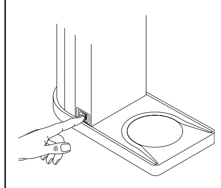
**IMPORTANT:**
**Brewer is NOT ready to plug in until you have followed the steps below. Do NOT plug in brewer until step #5.**



| | NHBX | BTX/BX/GRX |
|---|---|---|
| 1. Slide empty funnel into funnel guides as shown. |  |  |
| 2. Fill decanter with cold water. Swivel or lift brewer lid and pour water into brewer. Position decanter on base below funnel. Close the lid and wait **three minutes** while the internal tank partially fills. |  |  |
| 3. Open the lid. Remove decanter and fill with cold water **again**. Pour water into brewer. Position decanter on base under funnel and close the lid. |  |  |
| 4. Wait until water flows from the funnel. When water flow stops, pour out any water that has collected in the decanter. Replace decanter on brewer below the funnel. |  |  |

**5. Now, plug in the brewer.**

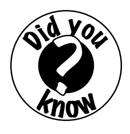


| | | |
|---|---|---|
| 6. Press the bottom of the vacation switch, located on the side of the brewer, to turn unit on (Press **I** to turn on and press **O** to turn off.) Wait 15 minutes for the water in the tank to heat. |  |  |

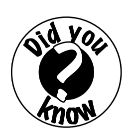
See steps on page 5 for brewing perfect coffee.

## Brewing Perfect Coffee

| See page 4 for initial set up before brewing the first time. | NHBX | BTX/BX/GRX |
|---|---|---|
| 1. Insert BUNN® coffee filter into the brew funnel. | | |
| 2. Measure fresh coffee into the filter and shake gently to level the bed of grounds. ***(We recommend 1-2 heaping Tbsps. of drip grind per cup of coffee).*** | | |
| 3. Slide the brew funnel into funnel guides and open lid. | | |
| 4. Pour in cold water; minimum 4 cups (20 oz), up to maximum 10 cups (50 oz) **Do not close the lid without the funnel and decanter in place. Closing the lid releases the hot water.** | | |
| 5. Position decanter in place on base under funnel of brewer. ***(With BTX, pre-heat carafe with hot water)*** | | |
| 6. Turn on the warmer. ***(not applicable with BTX ThermoFresh brewer)*** | | |
| 7. Close the lid to start the flow of water into the tank. | | |
| 8. When brewing has stopped, remove the brew funnel and discard the filter and grounds. Do not touch hot grounds. | | |




To pre-heat the thermal carafe, fill with hot water for approximately 30 seconds. Empty before brewing coffee into carafe.




BUNN filters are unique. Made with a special grade of paper for best coffee f avor, our filters are designed for strength, so the sides are taller and you don’t end up with overflow and grounds in your coffee.

## Better Brewing

BUNN home brewers are made to do exactly what BUNN commercial brewers do: produce great tasting coffee - quickly, simply and consistently. Cup after flavorful cup, year after year, nothing brews like a BUNN.

## The Patented BUNN Brewing Difference

Perfect coffee flavor is robust without bitterness and is determined by three elements: water temperature, the time ground coffee is exposed to the water and how much of the coffee is exposed to the water.

**TEMPERATURE**

The patented ready-to-brew reservoir keeps water at the ***ideal brewing temperature*** of approximately 200°F.



**TIME**

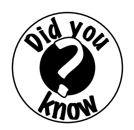
The fast 3-minute cycle is the ***perfect brew cycle time*** for the most coffee flavor without bitterness. Brew cycles that expose ground coffee for more than 6 minutes cause an overextracted, bitter taste.



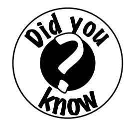
**TURBULENCE**

The unique sprayhead design creates ***the right amount of turbulence*** to suspend ground coffee and extract flavor evenly and thoroughly.
With most coffee makers, water drips straight through without evenly exposing all coffee granules to the water.





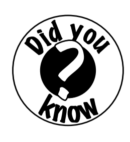

Use of decaffeinated, fine grind coffee and/or softened water may cause an overflow of grounds into your decanter. Visit www.bunn.com or call BUNN Customer Service at 800-352-2866 to order a flow restrictor sprayhead free of charge.



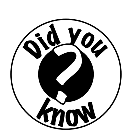

For the best cup of coffee, grind fresh beans just before brewing. Adjust the amount of coffee to suit your individual taste.

## BUNN recommends you DO:

- Keep coffee stored in a clean, dry place away from heat registers and vents or extreme cold for maximum freshness.
- Use enough coffee (one to two heaping tablespoons per cup or about 1½ inches of coffee in a flat-bottom filter.)
- Use a thermal carafe if you plan to hold coffee more than 20-30 minutes. Coffee can be held in a glass decanter for up to 30 minutes or a thermal carafe for about two hours.
- Make sure to clean your decanter every day.
- Pre-heat the thermal carafe with hot water for best results.
- Use only BUNN paper filters for proper fit and function. Using a shorter filter may result in overflow.
- Dispose of filter and grounds immediately after brewing to prevent drip-through of unwanted flavors trapped in used coffee grounds.
- Clean your BUNN brewer with mild, dish soap and water at least once a week, especially the sprayhead area. (Do not use any soap or cleaner with citrus added).




Fresh, good-tasting water is essential for a perfect cup of coffee. After all, ove  98% of the beverage is water. If your water contains excessive amounts of sediment, taste or odors, we recommend installing a water conditioner and requesting a flow restrictor sprayhead.




Your BUNN brewer is designed to remain plugged in at all times, except during initial set up, when cleaning or if it will not be in use for three or more days.

## BUNN recommends you AVOID:

- Mixing fresh brewed coffee with previously brewed coffee.
- Brewing over prev ously u  ed coffee grounds - all the flavor has already been completely ext acted
- Re-heating for serving any coffee with a temperature below 175°F.
- Serving coffee brewed with beans or ground coffee past the freshness date.
- Letting coffee “bake” on a brewer warmer. Twenty to 30 minutes is the maximum time allowable for an open decanter to deliver a perfect cup of coffee.
- Serving coffee in decanters that haven’t been properly cleaned, since acids and other organic materials can taint even the best coffee.

## CLEANING INSTRUCTIONS

Daily washing and cleaning of the brew funnel and decanter after each use is required. Occasionally, wipe the outside of the brewer, including the area above the funnel, with mild, no citrus added dish soap and a damp cloth. The brew funnel and decanter are top rack dishwasher safe. Please see page 9 for instructions on cleaning your thermal carafe.

### DELIMING

You should delime your BUNN brewer to clear any deposits that may have accumulated due to impurities in the water source. The frequency of deliming depends on the mineral content of your water.

**NOTE -** Unplug the brewer and let it cool down before deliming.

1. Remove the sprayhead by turning with your fingertips and set it aside.
2. Insert all but two inches of the flexible deliming tool (supplied) into the sprayhead tube. Call 800-352-2866 or visit www.bunn.com for a replacement deliming tool.
3. Slide the tool in and out five or six times to loosen lime in the sprayhead tube. You may need to twist, push and use some force when inserting the tool, then remove.
4. Prior to replacing sprayhead, pour one decanter of fresh water into the brewer. Position empty decanter on the brewer and close the lid. Water will flow into decanter.
5. Check the holes of the sprayhead. If plugged with mineral deposits or white flakes, they may be cleared by using a toothpick. Clean the sprayhead with a cloth and mild detergent. Rinse the sprayhead with water, then reinstall. Empty water from decanter.
6. Plug in the brewer and allow the water in the tank to reheat before using (approximately 15 minutes).

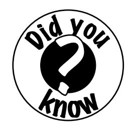
### PERIODIC CLEANING

You should clean your BUNN brewer at least every 3 months. The frequency of cleaning depends on the mineral content of your water.

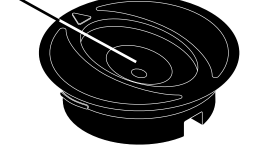
1. Slide an empty brew funnel into the brewer under the sprayhead and center an empty decanter on the base plate.
2. Open the lid and pour one quart of white vinegar into the top of the brewer; close the lid. Empty the decanter when liquid stops flowing from the funnel.
3. Allow the brewer to sit plugged in for two hours.
4. Unplug the brewer. Remove the brew funnel and sprayhead from the brewer. Clean the sprayhead with a cloth and mild detergent.
5. To drain the brewer, continue to Step 6, **OR** to clear vinegar out of brewer without draining, pour a decanter of fresh, cold water through the brewer. With funnel in place, position decanter on base plate, then close the lid to allow the water to run through the brewer. After it has run through, empty decanter and repeat the process approximately 8 - 10 times.

   **Proceed to Step 9.**

6. Cool the brewer by pouring a full decanter of fresh, cold water into the top of the brewer. Place decanter on the base plate and close the lid. When water has stopped flowing from the brewer, empty the decanter. Repeat this process and set the decanter aside.
7. Grasp the back of the brewer and turn it upside down over a sink. Most of the water in the tank will flow from the sprayhead tube opening. Some water may flow from the area around the top lid. Continue tipping the brewer until the flow stops.
8. Pour a decanter of water into the top of the brewer. Place the decanter on the base plate; close the lid and wait 3 minutes. Repeat this process with another decanter of water. Water will flow out of the funnel after the second decanter has been poured in. When flow from the funnel has stopped, empty the decanter and pour an additional decanter of water into the brewer. Place the decanter on the base plate and close lid.
9. Replace the sprayhead and funnel. Pour additional decanters of fresh, cold water into the brewer as needed until the water has no vinegar taste.
10. Place decanter on base plate and plug in the brewer. Allow the water in the tank to reach brewing temperature before using (approximately 15 minutes).




While cleaning your brewer, don't forget to check your glass decanter handle. If loose, use a standard screwdriver to tighten.




**THERMAL CARAFE ROUTINE CLEANING (BTX MODEL)**

The carafe may be disassembled for cleaning. Rotate the lid counterclockwise to remove. Occasionally, the brew through valve should be removed and cleaned. Lift at the edge and pull up. Use a mild, non-abrasive detergent to wash the lid thoroughly paying particular attention to the passage where the brew through valve is located. After rinsing, replace the brew through valve into the carafe lid. Do not use a scrub pad or other abrasive cleaning device to clean the caraf , as this will scratch the stainless steel surface.

To remove coffee stains from inside the thermal carafe, place a paper filter in the funnel and pour in two teaspoons of Cascade® powder dishwasher detergent into the paper filter. Slide funnel onto the rails and open brewer lid. Pour one carafe of cold water into brewer. Position carafe on base plate of brewer and close lid. When brewing cycle has stopped, remove the brew funnel and discard the filter and detergent; rinse funnel thoroughly. Allow carafe to sit for 10-15 minutes. Using a long handled, soft bristled brush, clean inside of carafe as well as the outer rim to remove any coffee stains or debris. Occasionally scrub the carafe pour lip and the area around it, including the lid, with a mild detergent and warm water. Use a soft cloth and scrub hard. When finished, pour out solution into sink and thoroughly rinse carafe and lid with clean water.

**DRAINING YOUR BREWER**

The water in your BUNN coffee brewer should be emptied whenever it is taken on a trip, shipped, stored in an unheated location with a chance of freezing, or goes unused for a extended period of time. To drain your brewer, use the following procudure:

1. Unplug the brewer. Remove the brew funnel and sprayhead from the brewer and set them aside.
2. Cool the brewer by pouring a full decanter of fresh, cold water into the top of the brewer. Place decanter on the base plate and close the lid. When water has stopped flowing from the brewer, empty the decanter. Repeat this process and set the decanter aside.
3. Grasp the back of the brewer and carefully turn it upside down over a sink. Most of the water in the tank will flow from the sprayhead tube opening. Some water may flow from the area around the top lid. Continue tipping the brewer until the flow stops.
4. Replace the sprayhead and funnel after the water has been drained.

## AUTHORIZED SERVICE

For Service Information Contact:

Bunn-O-Matic Corporation, 1400 Stevenson Drive, Springfield, IL 62703, (800) 352-2866

Bunn-O-Matic Corporation, 900 E. Townline Rd., Creston, Iowa 50801

Bunn-O-Matic Corporation Canada, 280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9, (800) 263-2256

To receive full assistance, please have date code ready when calling for service. (Located on the bottom of your brewer, see page 1)

## BUNN Accessories

BUNN offers a complete line of accessories for your BUNN home brewer, including paper filters, decanters, thermal carafes, replacement funnels and more.



Coffee Wipes help remove coffee and other food stains from fabric. These handy towelettes are great to keep in your glove box, purse, briefcase or at home. Purchase online.



Visit www.bunn.com to order parts and accessories or call the BUNN Retail Division at 800-352-2866.

## Troubleshooting

| Problem | Suggestions |
| --- | --- |
| Coffee not coming out | • Initial set up required - see page 4.<br>• Make sure lid is closed.<br>• Evaporation can occur over time - reservoir may need to be refilled. See initial set up on page 4.<br>• Requires a minimum of 4 cups (20 oz) to begin brewing.<br>• Check sprayhead holes, clean if necessary. See deliming instructions (step 5) on page 8. |
| Brewed only partial decanter | • Evaporation can occur over time - reservoir may need refilled. See initial set up on page 4.<br>• Some water is always absorbed by the coffee grounds and filter. You may need to adjust water input accordingly. |
| Funnel is overflowing | • Use BUNN paper filters.<br>• Sprayhead is missing.<br>• Decaffeinated, fine grind coffee or softened water is used. See bottom of page 10 to order correct sprayhead or paper filters. |
| Coffee is cold | • Plug in brewer and turn on vacation switch on side of brewer. Allow 15 minutes for water to heat to proper temperature. |
| Coffee is not staying hot | • Warmer switch should be in the "on" position. (BX, GRX, NHBX)<br>• If using a BTX with thermal carafe, pre-heating will increase the time your coffee will stay warm. |
| Loud rumbling noise | • Normal while water is heating.<br>• May be time to delime. Refer to page 8. |
| Waterflow begins before lid is closed | • Make sure lid is fully open.<br>• Brewer is not designed to hold water in upper tray for an extended period of time.<br>• Remove top lid to ensure rocker arm is snapped in place and rubber stopper area is thoroughly cleaned. |
| Deliming tool doesn't go in all the way | • Refer to deliming instructions (step 3) on page 8. |
| Brewer leaks | • For repair information, go to www.bunn.com, Home Coffee Brewers or call 800-352-2866. |

## LIMITED WARRANTY

Bunn-O-Matic warrants the BUNN BX, GRX, BTX and NHBX Coffee Brewers ("Brewers"), except glass serving bowl, to be free from defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within one of the following warranty periods:

a) Three (3) years from the date of original purchase of a NEW BREWER.

b) The later of three (3) years from the date of original purchase or one (1) year from the date REPAIRED OR REPLACEMENT BREWER is received by the customer when returned to Bunn-O-Matic before the new Brewer warranty has expired.

c) One (1) year from the date REPAIRED OR REPLACEMENT BREWER is received by the customer when returned to Bunn-O-Matic after the new Brewer warranty has expired.

d) One (1) year from the date of purchase of a REMANUFACTURED BREWER.

If such a defect appears during the warranty period, we will (at our sole option) repair or replace the defective Brewer with no charge for service or parts, provided the Brewer is delivered at the customer's expense to one of the authorized service centers listed on page 11 of this booklet.

This warranty does not cover claims resulting from misuse, failure to follow instructions on installation and use, use with water having a high mineral content, neglect, use of unauthorized attachments, commercial use, use on a current or voltage other than specified on the Brewer, or unauthorized service during the warranty period on conditions otherwise covered by warranty.

THIS WARRANTY SHALL BE EXCLUSIVE AND SHALL BE IN LIEU OF ANY OTHER EXPRESS WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY EXPRESS WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, IS EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

THE CUSTOMER'S EXCLUSIVE REMEDY FOR BREACH OF THIS WARRANTY OR OF ANY IMPLIED WARRANTY OR OF ANY OTHER OBLIGATION ARISING BY OPERATION OF LAW OR OTHERWISE SHALL BE LIMITED AS SPECIFIED HEREIN TO REPAIR OR REPLACEMENT, AT OUR SOLE OPTION. IN ANY EVENT, RESPONSIBILITY FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES IS EXPRESSLY EXCLUDED.

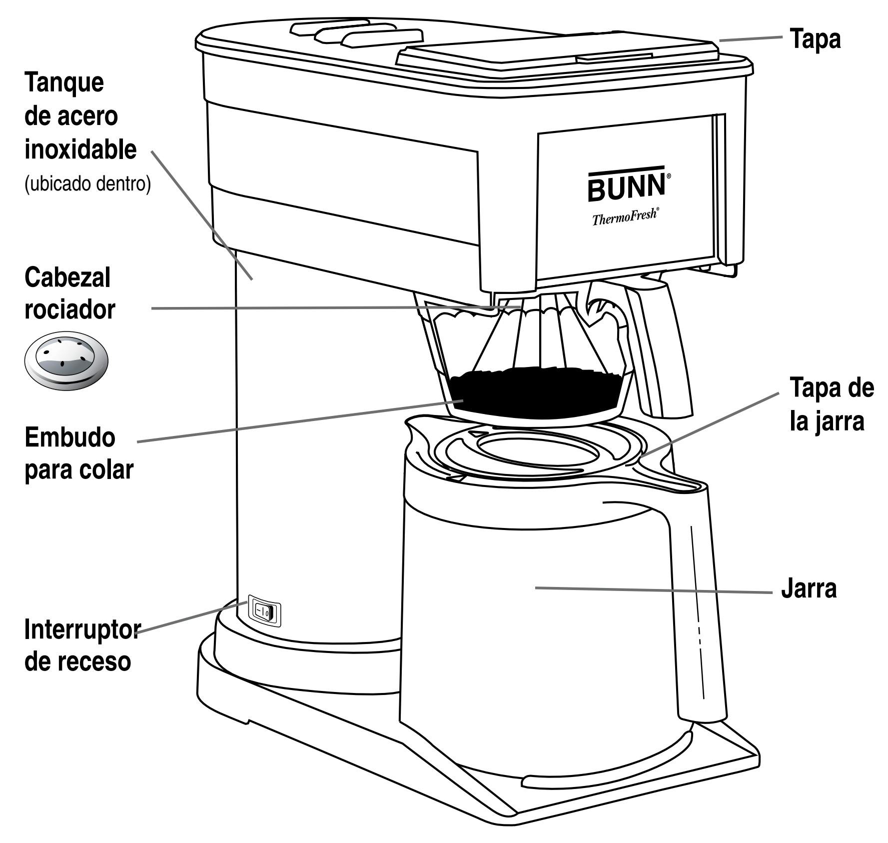
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

# Manual de uso y cuidado




Para uso con modelo BTX-B




## ESPECIFICACIONES

***Eléctricas*** – Clasificación UL y C-UL Listed para uso doméstico solamente. Esta cafetera tiene un cable con conexión a tierra de 3 clavijas y requiere servicio de dos cables con tierra, clasificados para 120 voltios AC, 7.5 amperios, una fase, 60 Hz. Los componentes incluyen un tanque calentador de agua de 800 vatios y un tanque calentador de 34 vatios “para mantener caliente”,  para un total de 850 vatios.

***Dimensiones*** - 39.1 cm alto; 18.1 cm ancho; 35.2 cm profundidad

***Capacidad de colado*** - Cuatro a 10 tazas de cinco onzas de cada vez.

***Peso*** - 3.5 kilogramos; incluye jarra, filtros, embudo de café y herramienta para desprender el calcio.

## USO EN LUGARES DE GRAN ALTITUD

Su cafetera BUNN® está diseñada para operar en la mayoría de los lugares del país. Para sitios de gran altitud, sobre 1,219 metros se deberán utilizar los modelos con la designación “D”.

# Bienvenido

***Gracias por adquirir la cafetera doméstica BUNN. Sabemos que a usted le encanta el café. Las cafeteras domésticas BUNN están excepcionalmente diseñadas para que hagan exactamente lo que hacen las cafeteras comerciales BUNN: proporcionarle un café de estupendo sabor – de forma rápida, simple y uniforme.***

## Índice



---

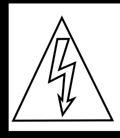
## Conserve este folleto para referencia futura

Apunte los números que se encuentran en la parte inferior de su cafetera antes de llenarla con agua:

MODELO: ______________________

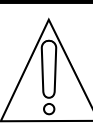
CÓDIGO DE FECHA: ________________

Si necesita ayuda, comuníquese al:
**1-800-352-BUNN (2866)**.
Para recibir asistencia integral, por favor tenga listo su código de fecha cuando llame para solicitar servicio. (El código de fecha está ubicado en la parte inferior de su cafetera).



**ADVERTENCIA**

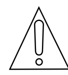
RIESGO DE FUEGO O DESCARGA ELÉCTRICA



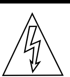
ADVERTENCIA: PARA DISMINUIR EL RIESGO DE FUEGO O DESCARGA ELÉCTRICA NO DESARME LA CAFETERA

NO CONTIENE PIEZAS QUE EL USUARIO PUEDA REPARAR

LA REPARACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO SOLAMENTE



Este símbolo le advierte de importantes instrucciones operativas y de servicio.



Este símbolo le advierte del riesgo de incendio o descarga eléctrica en el mensaje que lo acompaña

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siga estas precauciones básicas cuando utilice electrodomésticos para disminuir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- No coloque el cable, los enchufes o la cafetera en agua o líquido.
- Se debe supervisar estrictamente el uso de la cafetera por parte de niños o si están cerca.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso durante períodos de tiempo largos y antes de limpiarla. Permita que enfríe antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarla.
- No use la cafetera si el cable o el tomacorriente están dañados o si la cafetera no funciona bien o está dañada de alguna forma. Devuelva la cafetera a un Centro de servicio autorizado para que sea examinada, ajustada, o reparada. (Refiérase a la página 10).
- Utilizar un accesorio no evaluado para su uso con esta cafetera podría causar lesiones.
- Para uso doméstico solamente. No use en exteriores.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o cubierta prefabricada o esté en contacto con superficies calientes.
- No coloque la cafetera en o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente o en un horno caliente.
- No use esta cafetera para cualquier otro propósito distinto a aquél para el cual fue destinado.
- No coloque o retire el embudo o la jarra mientras esté colando.
- No use la jarra sobre una hornilla o en un microondas.
- No coloque una jarra caliente sobre una superficie fría.
- No utilice una jarra rajada o una jarra que tenga la manija suelta o débil.
- No vierta en el tanque líquidos distintos de agua y una solución de vinagre para la limpieza, según se especifica en este manual.
- No limpie la jarra con limpiadores, esponjas de lana de acero u otros materiales abrasivos.
- Cuando la cafetera no esté en uso, la tapa deberá estar en la posición cerrada.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Se utiliza un cable corto de corriente para disminuir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse.

Si se utiliza un cable de extensión, la capacidad de corriente del cable de extensión debe ser por lo menos la misma de la cafetera. El cable deberá colocarse de tal forma que no cuelgue sobre el extremo de la mesa o la cubierta prefabricada donde pudiera ser halado por los niños o con el cual se podría tropezar.

El cable de extensión deberá ser del tipo con tres clavijas, tomacorriente de tres agujeros, con conexión a tierra, de tres alambres. (Incluyendo conductor a tierra).

## INFORMACIÓN GENERAL

**No ejecutar adecuadamente la puesta a punto, podría ocasionar daño permanente y anular la garantía limitada.**Lea y siga las instrucciones para la puesta a punto inicial en la página 4.

- Esta cafetera está diseñada para permanecer conectada en todo momento, excepto para la preparación inicial o cuando se esté limpiando.
- Hay un interruptor de receso ubicado en la parte inferior lateral para desactivar los componentes eléctricos cuando necesite ausentarse de su hogar durante tres días o más. Las características de seguridad, incorporadas en su cafetera BUNN hacen que el uso diario de este interruptor sea innecesario. Presionar **I** para prender y presionar **O** para apagar.
- Si la cafetera se ha desactivado o desconectado, llene el tanque con agua y permita que el agua del tanque se caliente a la temperatura adecuada antes de usarla (aproximadamente 15 minutos o hasta que cese el sonido que hace al calentar).
- Su cafetera BUNN tiene un tanque especialmente diseñado para mantener el agua a la temperatura adecuada. Este suministro constante de agua caliente asegura que el café se cuele adecuadamente en menos de tres minutos.
- ***(Modelos BTX)*** El café colado fluye en una jarra térmica que no está caliente. El diseño en acero inoxidable mantendrá el café a la temperatura adecuada para servirlo durante un mínimo de dos horas conservando el máximo de sabor.
- ***(Modelos GRX, BX y NHBX)*** El café colado fluye en una jarra donde se mantiene a la temperatura adecuada para servirlo en el calentador de porcelana de la jarra. El calentador está controlado por el interruptor iluminado de Encendido/Apagado en la parte delantera de la cafetera.

**NOTA:** El interruptor del calentador controla sólo el calentador de la jarra.

- Mientras se está colando el café, el agua recientemente vertida en el tanque se va calentando a la temperatura adecuada y se mantiene así hasta que se necesite.
- Cuando la cafetera no esté funcionando, la tapa deberá estar cerrada. Si la tapa se deja abierta, puede gotear agua del cabezal cuando se vierta el agua caliente en la parte superior de la cafetera.
- La tapa de la jarra disminuye la evaporación del café y la pérdida de la temperatura.
- Tenga CUIDADO cuando vierta agua caliente que se encuentre en la cafetera. El agua es aproximadamente 50° F (10º C) más caliente que el agua que sale del grifo de agua caliente y siempre está disponible para otros usos.
- El cabezal rociador puede aflojarse periódicamente. Vuelva a apretar el cabezal rociador con los dedos teniendo extremo cuidado debido a que pudiera estar caliente.

**NOTA:** Si el cabezal rociador se afloja y se cae mientras la cafetera está colando, puede ocasionar una quemadura severa.

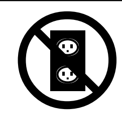
## AGUA CALIENTE

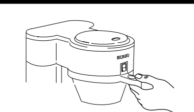
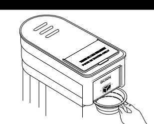
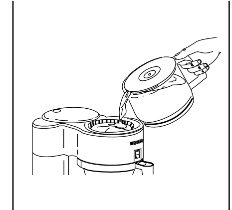
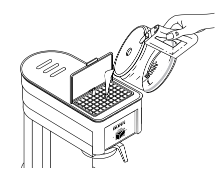
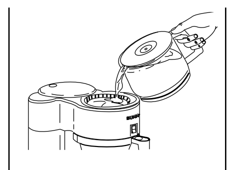
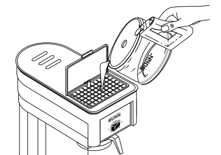
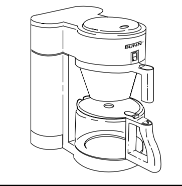
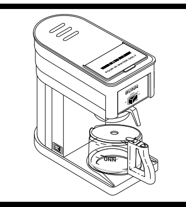



Obtenga agua caliente en cualquier momento. Sólo necesita omitir el filtro de papel y el café en el embudo para colar. Con el embudo en su lugar, vierta agua fría en la cafetera y en sólo minutos tendrá agua caliente.

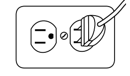
## Instrucciones para puesta a punto inicial:

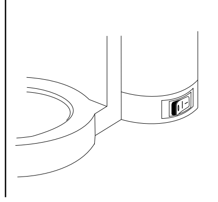
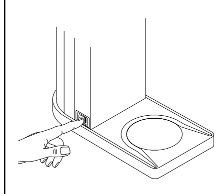
**IMPORTANTE:**
**La cafetera NO está lista para enchufarse hasta que se hayan completado los pasos que se describen a continuación. NO enchufe la cafetera hasta el paso No. 5.**



| | NHBX | BTX/BX/GRX |
|---|---|---|
| 1. Deslice el embudo vacío en las guías para el embudo, como se ilustra. |  |  |
| 2. Llene la jarra con agua fría. Gire o levante la tapa de la cafetera y vierta agua en la cafetera. Coloque la jarra en la base debajo del embudo. Cierre la tapa y espere tres minutos mientras el tanque interno se llena parcialmente. |  |  |
| 3. Abra la tapa. Retire la jarra y llene con agua fría de nuevo. Vierta el agua en la cafetera. Coloque la jarra en la base bajo el embudo y cierre la tapa. |  |  |
| 4. Espere hasta que el agua fluya del embudo. Cuando el flujo de agua se detenga, deseche el agua que se haya almacenado en la jarra. Coloque de nuevo la jarra en la cafetera debajo del embudo. |  |  |

**5. Ahora enchufe la cafetera.**

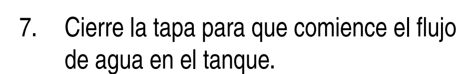
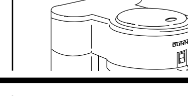
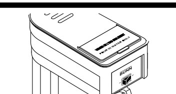
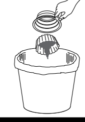


| | | |
|---|---|---|
| 6. Presione el botón del interruptor de pausa, ubicado en la parte lateral de la cafetera para encender la unidad. (Presione I para encender y O para apagar). Espere 15 minutos para que se caliente el agua en el tanque. |  |  |

Consulte los pasos en la página 5 para colar un café perfecto.

# Cómo colar el café perfecto

Consulte la página 4 para la puesta a punto inicial antes de colar por primera vez.

| | NHBX | BTX/BX/GRX |
|---|---|---|
| 1. Inserte el filtro para café BUNN® en el embudo para colar. | | |
| 2. Mida el café fresco en el filtro y agite suavemente para nivelar las partículas de café. ***(Recomendamos 1-2 cucharadas colmada de café molido por cada taza de café)***. | | |
| 3. Deslice el embudo para colar en los rieles y abra la tapa. | | |
| 4. Vierta agua fría; mínimo 4 tazas (20 onzas), y hasta un máximo de 10 tazas (50 onzas). **No cierre la tapa a menos que el embudo y la jarra se encuentren en su lugar.** | | |
| 5. Coloque la jarra en su lugar en la base bajo el embudo de la cafetera. ***(Con la BTX, precaliente la jarra con agua caliente)*** | | |
| 6. Encienda el calentador. ***(no es aplicable para la cafetera BTX ThermoFresh)*** | | |
|  7. Cierre la tapa para que comience el flujo de agua en el tanque. |  |  |
| 8. Cuando se haya detenido el proceso de colado, retire el embudo para colar y deseche el filtro y la borra. No toque el café molido caliente. |  | |




Para precalentar la jarra térmica, llene con agua caliente durante aproximadamente 30 segundos. Vacíe antes de llenar con café recientemente colado.




Los filtros BUNN son únicos. Están hechos con un papel de calidad especial y pro esados para que proporcione el mejor sabor al café. Nuestros filtros están diseñados para ser resistentes de modo que los lados son más altos para que no se derrame ni tenga partículas en su café.

## Mejor colado

Las cafeteras domésticas BUNN se fabrican para que hagan lo mismo que las famosas cafeteras comerciales BUNN hacen: producir un café de un estupendo sabor, de manera rápida, simple y uniforme. Una taza tras otra de delicioso café, año tras año, nada cuela como una BUNN.

## La diferencia de colado patentada de BUNN

El perfecto sabor del café es aromático sin amargo y se determina por tres elementos: temperatura del agua, el tiempo que el café molido está expuesto al agua y la cantidad de café que está expuesto al agua.

---

### TEMPERATURA

El depósito patentado listo-para-colar mantiene el agua a la **temperatura ideal para colar** aproximadamente 93° C.



---

### TIEMPO

El ciclo rápido de 3 minutos es el **ciclo de tiempo perfecto para colar** para obtener el mejor sabor del café sin el amargo. Los ciclos de colado que exponen el café molido por más de 6 minutos ocasionan un sabor amargo por causa de la sobre-extracción.



---

### TURBULENCIA

El diseño único del cabezal rociador crea **la turbulencia adecuada** para suspender el café molido y extraer el sabor de manera uniforme y completamente. Con la mayoría de las cafeteras, el agua gotea de manera recta sin exponer al agua todos los gránulos de café uniformemente.



---




El uso de café descafeinado, café molido finamente y/o agua suavizada puede ocasionar que s derrame el café molido en la jarra. Visite www.bunn.com o llame al servicio al cliente de BUNN al 800-352-2866 para pedir un cabezal limitador de flujo, sin costo alguno.




Para obtener la mejor taza de café, muela los granos de café frescos inmediatamen e antes de colar. Ajuste la cantidad de café para adaptarlo a su gusto individual.

## BUNN recomienda que:

- Mantenga el café almacenado en un sitio limpio y seco alejado de las salidas de calefacción o ventilación o del frío extremo, para conservar la máxima frescura.
- Utilice suficiente café (1-2 cucharadas colmada por taza o aproximadamente 3.8 cm de café en un filtro de fondo plano.
- Utilice una jarra térmica si piensa mantener el café durante 20-30 minutos. El café puede mantenerse en una jarra de vidrio hasta por 30 minutos o en una jarra térmica por un mínimo de dos horas.
- Asegúrese de limpiar la jarra todos los días.
- Precaliente la jarra térmica con agua caliente para obtener mejores resultados.
- Utilice sólo los filtros de papel BUNN para que se ajusten bien y funcionen adecuadamente. El uso de un filtro más corto podría causar que se derramara.
- Desechar el filtro y la borra inmediatamente después de colar para evitar que traspasen sabores no deseados en la borra utilizada.
- Limpie la cafetera BUNN on agua y líquido suave para lavar platos, por lo menos una vez a la semana, especialmente el área del cabezal rociador. (No use ningún jabón o limpiador con componentes cítricos).




El agua fresca, de buen sabor, es esencial para una perfecta taza de café. Después de todo, más del 98% de la bebida está compuesta de agua. Si l agua de su casa contiene cantidades excesivas de sedimen os, sabor u olores, recomendamos que instale un acondicionador de agua y que pida un cabezal limitador de flujo.




Su cafetera BUNN está diseñada para permanecer enchufada en todo momento, e cepto durante el período inicial de preparación, cuando la esté limpiando o si no va a usarla en tres días o más.

## BUNN recomienda que EVITE:

- Mezclar el café fresco colado con café colado previamente.
- Colar sobre la borra utilizada previamente - todo el sabor ya ha sido completamente extraído.
- Recalentar para servir el café que se encuentre a una temperatura por debajo de 79.4° C.
- Servir el café colado con granos o café molido con fecha de vencimiento que haya expirado.
- Dejar que el café se “hornee” en un calentador. El tiempo máximo permitido para el café perfecto en una jarra abierta es de 20 a 30 minutos.
- Servir café en jarras que no estén limpias, debido a que los ácidos u otros materiales orgánicos pueden echar a perder incluso el mejor café que se haya colado.

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

El lavado y la limpieza diaria del embudo para colar y de la jarra luego de cada uso es todo lo que necesita. Ocasionalmente limpie la parte externa de la cafetera, incluyendo el área sobre el embudo, con un jabón suave para lavar platos que no contenga componentes cítricos y un paño húmedo. El embudo para colar y la jarra son aptas para lavaplatos en la rejilla superior. Por favor consulte la página 9 para las instrucciones de limpieza de su jarra térmica.

## PARA DESPRENDER EL CALCIO

Periódicamente debe desprender el calcio de su cafetera BUNN para quitarle los depósitos que se hayan podido acumular debido a impurezas en el agua. La frecuencia con la cual debe realizar el proceso dependerá del contenido mineral del agua.

**NOTA** – Desenchufe la cafetera y déjela enfriar antes de desprender el calcio.

1. Retire el cabezal rociador girando un cuarto de vuelta con la punta de sus dedos y colóquelo aparte.
2. Inserte la herramienta flexible para desprender el calcio que se suministra en el tubo del cabezal rociador hasta que sólo queden fuera 5 cm. Llame al 800-352-2866 o visite www.bunn.com si necesita una herramienta de repuesto para desprender el calcio.
3. Deslice la herramienta hacia adentro y hacia afuera cinco o seis veces para aflojar la cal en el tubo del cabezal rociador. Puede que necesite girar, empujar y ejercer alguna fuerza para insertar la herramienta, luego retírela.
4. Antes de volver a colocar el cabezal rociador, vierta una jarra de agua fresca en la cafetera, coloque la jarra vacía en la cafetera y cierre la tapa. El agua fluirá en la jarra.
5. Verifique los agujeros del cabezal rociador. Si están obstruidos con depósitos minerales o escamas blancas, podrían limpiarse con un palillo de dientes. Limpie el cabezal rociador con un paño y un detergente suave. Enjuague el cabezal rociador con agua y luego vuelva a colocarlo. Deseche el agua de la jarra.
6. Enchufe la cafetera y permita que el agua del tanque se vuelva a calentar antes de utilizarla (aproximadamente 15 minutos).

## LIMPIEZA PERIÓDICA

Deberá limpiar su cafetera BUNN por lo menos cada 3 meses. La frecuencia de la limpieza dependerá del contenido de minerales en el agua.

1. Deslice un embudo vacío para colar en la cafetera bajo el cabezal rociador y centre una jarra vacía en la placa base.
2. Abra la tapa y vierta un cuarto de vinagre blanco en la parte superior de la cafetera; cierre la tapa. Vacíe la jarra cuando el líquido deje de fluir del embudo.
3. Espere dos horas.
4. Desenchufe la cafetera. Retire el embudo para colar y el cabezal rociador de la cafetera. Limpie el cabezal rociador con un paño y detergente suave.
5. Para vaciar la cafetera, continúe con el paso 6, **O** para eliminar el vinagre de la cafetera sin vaciarlo, vierta una jarra de agua nueva y fría a través de la cafetera. Con el embudo en su lugar, coloque la jarra en la placa base, luego cierre la tapa para permitir que el agua pase a través de la cafetera. Cuando haya pasado completamente, vacíe la jarra y repita el proceso aproximadamente de 8 a 10 veces. **Continúe con el paso 9**.

6. Enfríe la cafetera vertiendo una jarra llena de agua fresca y fría en la parte superior de la cafetera. Coloque la jarra en la placa base y cierre la tapa. Cuando el agua haya dejado de fluir de la cafetera, vacíe la jarra. Repita este proceso y coloque la jarra aparte.
7. Tome la parte trasera de la cafetera y cuidadosamente voltéela boca abajo sobre el fregadero. La mayor parte del agua del tanque fluirá por el cabezal rociador. También puede fluir del área alrededor de la tapa superior. Continúe con la cafetera volteada hasta que el flujo se detenga.
8. Vierta una jarra de agua en la parte superior de la cafetera. Coloque la jarra en la placa base; cierre la tapa y espere 3 minutos. Repita este proceso con otra jarra de agua. El agua fluirá hacia fuera del embudo luego de que se haya vertido la segunda jarra  Cuando el flujo del embudo se haya detenido, vacíe el embudo y vierta una jarra adicional de agua en la cafetera. Coloque la jarra en la placa base y cierre la tapa.
9. Vuelva a colocar el cabezal rociador y el embudo. Vierta jarras adicionales de agua nueva y fría en la cafetera según sea necesario hasta que el agua no tenga sabor a vinagre.
10. Coloque la jarra en la placa base y enchufe la cafetera. Permita que el agua del tanque alcance la temperatura de colado antes de usarla (aproximadamente 15 minutos).




Mient as esté l mpiando su cafetera, no olvide verificar el asa de la jarra de vid io. Si está floja, utilice un destornillador estándar para apretarla.

La Válvula en la tapa

**LIMPIEZA DE RUTINA DE LA GARRAFA TÉRMICA (MODELO BTX)**

La jarra puede desarmarse para limpiarla. Gire la tapa en sentido anti-horario para retirarla. Ocasionalm  nte la válvula en la tapa deberá retirarse y limpiarse. Use un detergente suave no abrasivo para lavar a fondo la tapa, poniendo especial cuidado en el área donde se encuentra la válvula en la tapa. Levante en el extremo y hale hacia arriba. Después de enjuagar, reemplace alineando la pestaña en la válvula en la tapa con la ranura dentro de la tapa de la jarra y presione en su lugar. No use un estropajo ni otra forma de limpieza abrasiva, ya que rayaría la superficie de acero inoxidable. El embudo para colar y la jarra son aptos para lavaplatos en la rejilla superior. Para un mejor rendimiento, no lave la tapa de la jarra en el lavaplatos.

Para eliminar las manchas de café de la parte interna de la jarra, coloque un filtro de papel en el embudo y vierta dos cucharas pequeñas del polvo detergente para lavaplatos Cascade® en el filtro de papel. Deslice el embudo en los rieles y abra la tapa de la cafetera. Vierta una jarra de agua fría en la cafetera. Coloque la jarra en la placa base de la cafetera y cierre la tapa. Cuando termine el ciclo de colado, retire el embudo de colar y deseche el filtro y el detergente, enjuague el embudo cuidadosamente. Deje reposar la jarra durante 10-15 minutos. Utilizando un cepillo de mango largo y cerdas suaves, limpie la parte interna de la jarra así como el aro exterior para eliminar cualquier mancha de café o suciedad. Ocasionalmente frote el reborde de la jarra por donde se vierte el café y el área alrededor de él, incluyendo la tapa, con un detergente suave y agua tibia. Utilice un paño suave y frote vigorosamente. Cuando termine, deseche la solución en el fregadero y enjuague cuidadosamente la jarra y la tapa con agua limpia.

**CÓMO VACIAR LA CAFETERA**
El agua de su cafetera BUNN debe vaciarse cuando la lleve consigo al ir de viaje, la embarque, la guarde en un sitio que no tenga calefacción y haya posibilidad de congelación o si no la ha utilizado por un período largo de tiempo. Para drenar su cafetera, siga el siguiente procedimiento:

1. Desenchufe la cafetera. Retire el embudo para colar y el cabezal rociador de la cafetera y colóquelos a un lado.
2. Enfríe la cafetera vertiendo una jarra completa de agua fresca y limpia en la parte superior de la cafetera. Coloque la jarra en la placa base y cierre la tapa. Cuando el agua haya dejado de fluir de la cafetera, vacíe la jarra. Repita este proceso y coloque la jarra a un lado.
3. Agarre la cafetera por la parte posterior y cuidadosamente voltéela sobre el fregadero. La mayor parte del agua del tanque fluirá por la abertura del tubo del cabezal rociador. También puede fluir por el área alrededor de la tapa superior. Continúe volteando la cafetera hasta que el flujo de agua se detenga.
4. Vuelva a colocar el cabezal rociador y el embudo después que haya drenado el agua.

## SERVICIO AUTORIZADO

Para información sobre servicio contacte

Bunn-O-Matic Corporation, 1400 Stevenson Drive, Springfield, IL 62703, (800) 352-2866

Bunn-O-Matic Corporation, 900 E. Townline Rd., Creston, Iowa 50801

Bunn-O-Matic Corporation Canada, 280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9, (800) 263-2256

Para recibir asistencia integral, por favor tenga a mano el código de fecha cuando llame para solicitar servicio. (Ubicado en la parte inferior de su cafetera)

## Accesorios BUNN

BUNN ofrece una línea completa de accesorios para su cafetera doméstica BUNN, incluyendo filtros de papel, jarras, jarras térmicas, embudos de reemplazo y más.




Las toallitas para café ayudan a quitar las manchas de café y de otros alimentos de las telas. Estas útiles toallitas son estupendas para mantener en la guantera, cartera, maletín o en el hogar.



Visite www.bunn.com para pedir repuestos y accesorios o llame a la División al Detal de BUNN al 800-352-2866.

# Localización de fallas

| Problema | Solución |
|---|---|
| El café no sale | • Requiere puesta a punto inicial – refiérase a la página 4.<br>• Verifique que la tapa esté cerrada.<br>• Puede ocurrir evaporación con el tiempo – el depósito puede que necesite rellenarse. Consulte las instrucciones para puesta a punto inicial en la página 4.<br>• Necesita un mínimo de 4 tazas (20 onzas) para comenzar a colar.<br>• Observe los agujeros del cabezal rociador. Limpie si fuese necesario. Vea las instrucciones para desprender el calcio (paso 5) en la página 8. |
| Coló sólo parte de la jarra | • Puede ocurrir evaporación con el tiempo – el depósito puede que necesite rellenarse. Consulte las instrucciones para puesta a punto inicial en la página 4.<br>• La borra y el filtro siempre absorben alguna cantidad de agua. Es posible que necesite ajustar la cantidad de agua. |
| El embudo se desborda | • Use los filtros de papel de BUNN.<br>• El cabezal rociador no está.<br>• Se ha usado café descafeinado, molido fino o agua suavizada. Consulte la parte inferior de la página 10 para pedir el cabezal rociador o los filtros de papel. |
| El café está frío | • Enchufe la cafetera y encienda el interruptor de pausa al costado de la cafetera. Deje que el agua caliente durante 15 minutos para que alcance la temperatura adecuada. |
| El café no se mantiene caliente | • El interruptor del calentador deberá estar en la posición “encendido”. (BX, GRX, BTX).<br>• Si utiliza una jarra térmica, el precalentamiento aumentará el tiempo durante el cual el café se conservará caliente. |
| Sonido alto que retumba | • Normal mientras el agua se está calentando.<br>• Es posible que sea necesario desprender el calcio. Refiérase a la página 8. |
| El flujo de agua comienza antes de que se cierre<br>la tapa | • Cerciórese de que la tapa está completamente abierta.<br>• La cafetera no está diseñada para contener el agua en la bandeja superior durante un período largo de tiempo.<br>• Retire la tapa superior para asegurarse que el brazo giratorio está colocado a presión en su lugar y que el área del tapón de caucho esté totalmente limpia. |
| La herramienta para desprender el calcio no penetra completamente | • Refiérase a las instrucciones para desprender el calcio (paso 3) en la página 8. |
| La cafetera tiene fuga | • Para información sobre reparación, visite www.bunn.com, Home Coffee Brewers (Cafeteras domésticas) o llame al 800-352-2866. |

## GARANTÍA LIMITADA

Bunn-O-Matic garantiza que la cafetera BUNN NHB ("Cafetera") está libre de defectos en material y mano de obra al momento de su fabricación y los que aparezcan dentro de uno de los siguientes períodos de garantía, con excepción de el recipiente de vidrio que se utiliza para servir:

a) Tres (3) años desde la fecha de la compra original de una CAFETERA NUEVA.

b) La fecha que sea posterior a los tres (3) años de la fecha de compra original o posterior al año (1) de la fecha en que la CAFETERA FUE REPARADA O en que el cliente recibió la CAFETERA REEMPLAZADA cuando se la devolvió a Bunn-O-Matic antes de que venza la garantía de la nueva cafetera.

c) Un (1) año de garantía desde la fecha en que el cliente haya recibido la CAFETERA REPARADA O REEMPLAZADA cuando se haya devuelto a Bunn-O-Matic después de que la nueva garantía de la cafetera haya vencido.

d) Un (1) año a partir de la fecha de compra de una CAFETERA REMANUFACTURADA.

Si el defecto aparece durante el período de garantía, repararemos o reemplazaremos la cafetera defectuosa (únicamente a discreción nuestra) sin costo alguno por el servicio o las piezas, con la condición de que el cliente corra con los gastos de envío de la cafetera a uno de los centros de servicio autorizados que se encuentran enumerados en la página 11 de este folleto. Esta garantía no cubre reclamos que sean consecuencia del uso inadecuado del producto, aquellos debidos a no haber seguido las instrucciones de instalación y uso, cuando se utilice con agua que tenga un alto contenido de minerales, negligencia, utilización de accesorios no autorizados, uso comercial, uso con una corriente o voltaje diferente de aquel especificado en la cafetera o el servicio no autorizado durante el período de garantía en condiciones que de otra forma estarían cubiertas por la garantía.

ESTA GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA, ESCRITA U ORAL, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO O ADECUACIÓN PARA UN F N PARTICULAR ESTÁ EXPRESAMENTE LIMITADA AL PERÍODO DE DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, de modo que la limitación mencionada es posible que no aplique en su caso.

EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O DE CUALQUIER OTRA OBLIGACIÓN QUE SURJA CONFORME A LA LEY ESTARÁ LIMITADO SEGÚN LO ESPECIFICADO ANTERIORMENTE PARA REPARAR O REEMPLAZAR, A NUESTRA ÚNICA DISCRECIÓN. EN CUALQUIER CASO SE EXCLUYE EXPRESAMENTE LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, de modo que la limitación o exclusión anteriormente expresada puede que no sea aplicable en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero también podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

# Maintenance Cleaning Record
## Récord para Mantenimiento de Limpieza

*Record the dates that deliming or periodic cleaning of your brewer was done.*
*Registrar las fechas del desincrustamiento ó limpieza periódica que se ha hecho a la cafetera.*

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica

**Routine Cleaning/Limpieza de Rutina**

Date/Fecha: ____________________

❑ Delime brewer/Desincrustar cafetera

❑ Periodic cleaning/Limpieza periódica




**Bunn-O-Matic Corporation**

1400 Stevenson Drive
Springfield, IL 62703 USA
1-800-352-BUNN (2866)

www.bunn.com